simelmente & obseruato questo modo
in tutti qualtri colori sopra dutti ritro-
erai et lamdo questo vltimo al suo
loco como qualtri, & si piu colori uoles-
si far starai i tuo arbitrio ch in questa
manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn canestro.

Abi lade cottione bella & bene apparecchia-
ta, & habi vn canestro o cystello nouo
& conciali dentro ordinatamente, o pol-
li, o altra carne ch ui uogli mettere i
gelatina como fareſti i vn piattello, &
habi vn altro vaſo ben netto capace do-
ue possa intrar il dutto canestro & met-
tiuello dentro votandoli di sopra la pre-
fata decottione, remettendolo i loco fre-
sco a prender, & gelare, Et quando e ben
gelatā habi vn coltello & scaldalo vn-
poco menalo attorno al dutto Canestō
p cauarlo fora piu facilemente de al-
lo vaso nettando politamente co qualch
panno biancho, o, in altro modo il cane-
stro tutto attorno, & cosi poterai por-
tar lage latina i questo canestro dou
ti piace, & simelmente poterai fare de-
ta gelatina i vna cabū se piu ti piace
Et i tempo quatragesimale la poterai
far aquesti medesimi modi, mettedo-
li dentro il pesce integro & sano ch
parera viuo & sera bello auedere.

A conoscer el bono Schinale.

Aglialo altrauerso in fette grosse mezo
dito ó circa & nettale molto bene dat-
torno facendole cocer sopra lagraticola
uoltandole spesso & bagnandole co tinuo
co olio & aceto mescolato i seme, pre-
dendo tanto delluno quanto ch dellalt
e p auiso no uoglio cocersi ne ascuc-
carsi molto, ch como ti parira il calor
del foco habia penetrato bene da ogni
parte serano cotte poi glimettirai di-
sopra il preditto olio & aceto & ma-
darali i tauola, Et p cognoscer quando
e schinale & bono taglialo, & trouan-
dolo ben colorito & rostito sera bono
signo, Ma habi auertentia ch non
sia troppo uecchio & no habia del rauio.

per far el cauiaro doue de Storion
et etiamdio cocerlo.

Abi delefette del pane bruscolato vn pochet-
to tanto ch siano vn poco colorite & tagla
del cauiaro i fette simile aquelle de lo pan
di grandeza, ma vno pocho piu sottile, &
distenderalo sopra il pane, & mettendo
le dutte fette sopra la ponta del coltello, o
vna forcina atta atal mistero le mostra-
rai allaere del foco tanto, chel cauiaro
di sopra sindurisca & facci a modo duna
crosta vn poco colorita, Item il cocirai
ad vnaltro modo lauandolo prima mito
bene i acqua tepida p ch non sia tanto
salato, & hauerai de bone herbicine tagliate